



Segura Viudas

Xarel·lo 2016

D.O. Penedès

XAREL·LO ES UNA VARIEDAD DE UVA BLANCA DE ORIGEN ESPAÑOL Y QUE SE CULTIVA ESPECIALMENTE EN CATALUÑA. JUNTO CON LA MACABEO Y PARELLADA FORMAN EL COUPAGE TRADICIONAL PARA ELABORAR UN CAVA. XAREL·LO ES LA VARIEDAD QUE LIDERA LOS VINOS VARIETALES BLANCOS DEL PENEDÉS. LOS VINOS DE XAREL·LO SON AROMÁTICOS Y TIENEN CUERPO Y ESTRUCTURA. EN CONDICIONES DE Poca producción produce vinos con gran capacidad de envejecimiento lo que la ha hecho la favorita de los enólogos a la hora de elaborar vinos blancos para crianza. SEGURA VIUDAS FUE PIONERA EN ELABORAR UN VINO VARIETAL DE XAREL·LO CON EL CREU DE LAVIT YA EN EL 1996. DESDE ENTONCES, XAREL·LO SE HA CONVERTIDO EN LA VARIEDAD “DE MODA” DE LA REGIÓN Y ES LA QUE ESTÁ DESPERTANDO LAS MEJORES CRÍTICAS ENTRE PERIODISTAS NACIONALES E INTERNACIONALES.



COSECHA 2016

Durante todo el año 2015 la pluviometría fue de 312 l/m² cuando la media anual se sitúa en 525 l/m². Este año 2016 ha seguido la misma pauta en cuanto a la sequía, ya que de Enero a final de Agosto la pluviometría ha sido de 210 l/m² (200 l/m² en el 2015).

Para evitar la progresión de la deshidratación y para mantener un equilibrio adecuado entre las partes líquida y sólida de la uva y entre los azúcares y los ácidos, adelantamos la vendimia 6 días respecto a la fecha inicialmente prevista.

La vendimia empezó el día 26 de Agosto con la variedad Macabeo.

La sanidad de la uva fue perfecta debido a la falta de lluvias.

Los vinos se presentan con una gran intensidad aromática y muy sabrosos, la ligera deshidratación que tuvo lugar en los granos de la uva ha traído como consecuencia una mayor concentración de aromas y de sensaciones sabrosas en boca.

PROCESO DE CREACIÓN

- Vendimia manual y transporte a la bodega en cajas de 25 Kg.
- Maceración pelicular prefermentativa a 10°C durante 5 horas para extraer los aromas varietales que se encuentran en la piel de la uva.
- Prensado suave, desfogado estático durante 24 horas y contribución de levaduras seleccionadas de nuestra colección particular.
- Fermentación a 16-18°C seguida de un trasiego conservando las lías finas.
- El vino permanece con estas lías en depósitos de acero inoxidable durante 5 meses y se agitan periódicamente (battonnage) para favorecer la cesión de ciertos compuestos de las levaduras al vino dándole así más volumen y más consistencia.

COMENTARIO DEL ENÓLOGO

Color amarillo pajizo pálido, brillante y atractivo. Aroma intenso a fruta madura donde resalta la piña, el melocotón y la manzana. Presenta notas florales y un fondo anisado agradable. Tiene entrada golosa y sabrosa. Presenta una acidez larga que le aporta frescura y equilibrio. Persistente en boca y tiene un retrogusto afrutado de melocotón y piña.

Gabriel Suberviola, Director Técnico-Enólogo

RECOMENDACIÓN DEL SUMILLER

Vino blanco con corazón de tinto, así es la Xarel·lo. Es por eso que será ideal con todo tipo de pastas de carnes o de frutos del mar. Las carnes blancas a la parrilla. Su acidez e intensidad en el gusto lo hace ser fiel acompañante de pescados grasos: salmón, atún, trucha, etc. Pescados con crema, etc.. o simplemente para tomar una copa de frescura intensa.

Juan Muñoz, Sommelier

EQUIPO TÉCNICO

Gabriel Suberviola - Director técnico de Segura Viudas y Enólogo
Pedro Hellín - Jefe de Laboratorio de Segura Viudas y Enólogo

VARIETADES DE UVA

100% Xarel·lo

DATOS TÉCNICOS

- Alcohol: 12% vol.
- Acidez Total: 3,40 g/l
- Azúcar residual: 1g/l